

ProWein 2019
Internationale Fachmesse für Weine und Spirituosen
17. – 19. März 2019 / Messe Düsseldorf

Allgemein

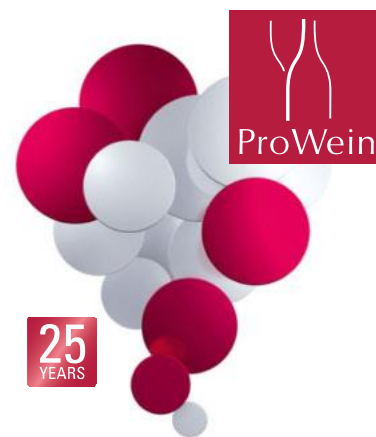
- Über 60.000 internationale Fachbesucher aus Handel und Gastronomie und knapp 7.000 Aussteller aus 60 Nationen
- Dieses Jahr feiert die ProWein ihr 25-jähriges Jubiläum
Aussteller aus Italien (1.700), Frankreich (1.650), Deutschland (980), Übersee (700 Aussteller), Spanien (620), Portugal (380), Österreich (330)
- 400 Spirituosen-Spezialitäten
- Craft-Sonderschau mit über 100 Anbietern von Craft-Bier, Craft-Spirituosen und Cider
- Champagne Lounge mit rund 50 traditionsreichen Champagnerhäuser. Dazu gibt es rund 180 Marken im gesamten Champagnerbereich der ProWein.
- Die große Verkostungszone präsentiert die Siegerweine der Frühjahrsausgabe von MUNDUS VINI.
- Der Biobereich glänzt vor allem durch die Präsenz aller führenden internationalen Bioweinverbände zusätzlich zu den etwa 300 Anbietern von Biowein.

+++ Pressetermine +++

**ProWein Eröffnung mit Bundeslandwirtschaftsministerin
Julia Klöckner**

Eine halbe Stunde bevor die ProWein am Sonntag, 17. März, öffnet, wird Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner in der Mall des Eingangs Nord die internationale Fachmesse für Wein und Spirituosen offiziell eröffnen. Zuvor wird Thomas Geisel, Düsseldorfs Oberbürgermeister und Aufsichtsratsvorsitzender der Messe Düsseldorf, die Eröffnung mit einem kurzen Grußwort einleiten. Ein filmischer Zusammenschnitt lässt die beeindruckende Erfolgsgeschichte der 25 Jahre ProWein Revue passieren. Und auch Sting, der 2017 mit seinem italienischen Weingut persönlich als Aussteller auf der ProWein war, lässt es sich nicht nehmen, eine virtuelle Grußbotschaft zu senden.

ProWein Eröffnung am Sonntag, 17.3. um 8.30 Uhr im Eingang Nord



The World's No.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
17-19 March 2019
Düsseldorf, Germany www.prowein.com



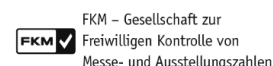
Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40474 Düsseldorf
Germany

Telefon +49 211 4560-01
Telefax +49 211 4560-668
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-Mail info@messe-duesseldorf.de

Geschäftsführung:
Werner M. Dornscheidt (Vorsitzender)
Hans Werner Reinhard
Wolfram N. Diener
Bernhard Stempfle
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Thomas Geisel

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63
USt-IdNr. DE 119 360 948
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der
Messe Düsseldorf:



Öffentliche Verkehrsmittel:
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

ProWein 2019: Internationale Jahres-Pressekonferenz des Comité Champagne

Die beiden Präsidenten und der Generaldirektor des Comité Champagne in Épernay berichten auf der ProWein über die weltweiten Champagne-Exporte des Jahres 2018.

Sprecher: Die Präsidenten des Comité Champagne: Maxime Toubart und Jean-Marie Barillère. Der Generaldirektor des Comité Champagne: Vincent Perrin

Pressekonferenz & Champagne-Cocktail, Sonntag, 17.03.2019, 12:00 Uhr, ProWein Forum Halle 10, Stand F 234

(Bitte akkreditieren Sie sich frühzeitig unter:

https://comite_champagne_press_conference_prowein2019.eventbrite.de

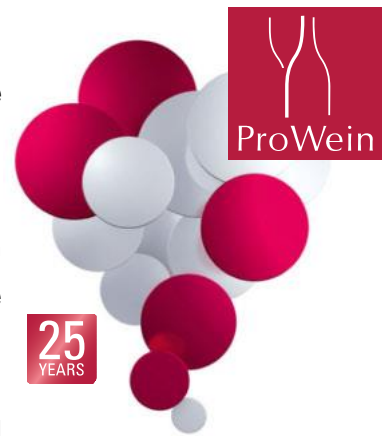
Der Raum erlaubt nur 60 Teilnehmer. Ihren Wunsch für ein Exklusivinterview teilen Sie bitte unter info@champagne.de mit.)

Musikproduzent Fritz Kalkbrenner und Winzer Nico Espenschied kreieren gemeinsamen Wein

Nichts untermalt ein Lebensgefühl besser als der richtige Song. Und nichts verstärkt einen Moment besser als der richtige Wein. Was Musik für unsere Ohren ist, ist Wein für unsere Zunge. Musikproduzent Fritz Kalkbrenner und Winzer Nico Espenschied vereinen zwei Künste in einer Flasche: Kalkbrenner & Espenschied Weiss 2018. Fritz prägt das moderne Verständnis von elektronischer Musik. Er kennt die angesagtesten Clubs genauso wie die großen Festivalbühnen und bringt seit über 15 Jahren Menschen weltweit zum Mitsingen und Tanzen. Bei Nico ertönen vor allem im Keller Elektro-Sounds, während seine unkonventionellen, charakterstarken und lebendigen Weine entstehen. Der junge Winzer ist tief verwurzelt in der Mitte von Rheinhessen, am Weingut Espenhof. Durch die Leidenschaft für die beiden kreativen Erzeugnisse Musik und Wein gab es direkt eine gemeinsame Basis, aus der eine Freundschaft entstanden ist. Auf der ProWein 2019 (Halle 14 / D39) präsentieren Fritz Kalkbrenner und Nico Espenschied erstmals ihre Cuvée aus den spannenden Rebsorten Riesling und Sauvignon Blanc.

Montag, 18.3. um 10:00 Uhr und um 13:00 Uhr für jeweils eine Stunde, Weingut Espenhof Halle 14 / D39

Deutsches Weintor präsentiert Bahnrads-Olympiasiegerin Miriam Welte



The World's No.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
17-19 March 2019

Düsseldorf, Germany www.prowein.com



Beide sind reichlich mit Gold dekoriert, jetzt bilden sie ein Team. Die Marke Deutsches Weintor unterstützt als Premium-Sponsor die Sportler des neu gegründeten Bahnradteams Rheinland-Pfalz, angeführt von Olympiasiegerin und Weltmeisterin Miriam Welte. Zur ProWein ist die erfolgreiche Sportlerin zu Gast beim Deutschen Weintor und berichtet im Talk über sich und ihre Leistungen.

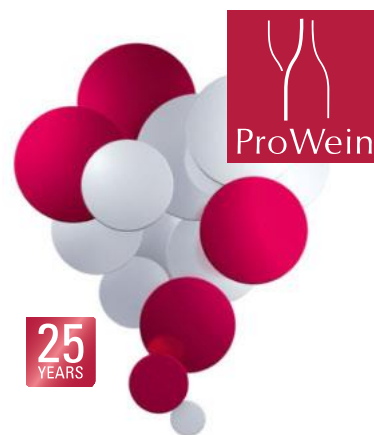
Montag, 18. März 2019 zwischen 12 und 18 Uhr Deutsches Weintor - Halle 14, Stand 14 D10

PADRE AZUL – der Kult Premium Tequila - lädt zur Happy Hour mit Starhandballer & Padre Azul Markenbotschafter Stefan Kretzschmar

Der Premium Tequila Padre Azul ist 100% in Handarbeit hergestellt, 100% aus der blauen Weber Algarve und 100 % aus Mexico. Nur seine Entstehung hat der Kult Tequila dem Österreicher Hans Peter Eder, Sohn eines Obstbrand Herstellers, zu verdanken, der sich in die Mexikanerin Adriana Alvarez Maxemin verliebte. Denn er verliebte sich nicht nur in die schöne Mexikanerin, sondern in auch ihre Großfamilie, in die mexikanische Tradition und in Tequila. Geboren wurde der Padre Azul Premium Tequila. Schon die traditionelle Herstellung, die lange Lagerung und die kunstvolle Flasche sind besonders: Der Name „Padre“ stammt aus der Redewendung: „que padre“, ein Ausdruck für große Freude, was so viel wie „wie fantastisch“ oder „wie wunderbar“ bedeutet und „Azul“ bezieht sich auf die „blaue“ Weber-Agave, aus der der Tequila hergestellt wird. Nur das Beste ist gut genug für Padre Azul, innen wie außen. Die handgefertigte Flasche inspiriert vom mexikanischen Erbe und der Kultur krönt ein 270 Gramm schwerer Metallschädel als Hommage an den „Dia de los Muertos“ und ewige Freundschaft.

In USA und Asien boomt Premium Tequila bereits, aber auch in Europa ist er immer angesagter. Sportmoderator und Handballer Stefan Kretzschmar ist schon überzeugt, sein Lieblings Premium Tequila heißt Padre Azul. Warum, erzählt er bei der Happy Hour bei der ProWein Messe.

Montag, 18. März 2019 zwischen 15:00 und 19:00 Uhr am Stand von Tradition Mexico GmbH in der Sonderschau „same but different“ in Halle 7.0 - 70C3



The World's No.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
17-19 March 2019
Düsseldorf, Germany www.prowein.com



+++ Themen und Trends +++

Trend-Scouts: Den Trendthemen auf der Spur

Die ProWein hat jährlich weit mehr als nur den neuen Jahrgang zu bieten. Der Branchenprimus ist die ideale Plattform, sich über aktuelle Trends in der internationalen Wein- und Spirituosenwirtschaft zu informieren. So geben die beiden Trend-Scouts Stuart Pigott und Paula Sidore im Rahmen moderierter Verkostungen einen Überblick über aktuelle Wein-Trends. Im Mittelpunkt stehen die Themen „Weine aus Höhenregionen“, das Comeback von „Field Blends“ bzw. „Gemischter Satz“ sowie die Rebsorten „Chenin Blanc & Gamay“. Eine zunehmend große Rolle spielen in vielen internationalen Absatzmärkten „Weine aus Dosen“. Simpel und schnell zu öffnen, einfach zu lagern, wird Wein so zu einem coolen und trendy drink.

Trend Hour, Sonntag 17.3. und Montag 18.3. jeweils von 18.00 bis 19.00 Uhr, Halle 10, ProWein Forum

Weingenuss in neuem Format „Yes we CAN“

Speziell an die Generation Y, urbane und trendige Konsumenten, richtet sich Wein in Dosen. Er ist cool, praktisch und bietet mobilen Komfort. In einer Nielson Studie aus dem Jahr 2017 stellte sich heraus, dass der Dollar-Umsatz von Dosenweinen in den 52 Wochen bis zum 30. Dezember 2017 um 54% gesteigert wurde – der höchste Anstieg von Wein in alternativen Verpackungen. Einige ProWein-Aussteller setzen auf diesen neuen Trend. So zum Beispiel die Union Wine Company (Halle 9, Stand D 08) aus dem USA-Bundesstaat Oregon. Der Gründer Ryan Harms hat schon vor sechs Jahren auf Weine in Dosen gesetzt: Sie sind praktisch & cool und sprechen neue Zielgruppen an. Zur Linie gehören ein Pinot Noir, ein Pinot Gris und ein Rosé. Deutsche Weine in der Dose bringt die Bochumer Finest Food Factory GmbH (Halle 13, Stand A 46) bisher schon in den USA, Asien und einigen Ländern Europa auf den Markt. Jetzt soll die Linie bestehend aus Riesling, Merlot und Rosé Dornfelder in einer smarten „Soft Touch“ Dose auch den deutschen Markt erobern. Die Qualitätsweine stammen aus Rheinhessen und haben auf der renommierten Weinmesse WSWA in Las Vegas bereits Silbermedaillen erzielt.

ZERO WASTE, FULL FLAVOUR! Nachhaltiger Wareneinsatz an der Bar.



The World's No.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
17-19 March 2019
Düsseldorf, Germany www.prowein.com



Das aktuelle Leitthema der Gastronomie heißt „Nachhaltigkeit“. Neue Techniken, intelligenter Wareneinsatz und die Philosophie des „zero waste“ bilden ein Gegengewicht zur Wegwerfmentalität. Vier Vorreiter der Bar-Szene geben in der fizza Lounge Einblicke, wie man dank innovativer Verarbeitung das Maximale aus einer Zutat gewinnt und Cocktails auf ein modernes, nachhaltig inspiriertes Genuss-Level setzt.

17.3. – 19.3. jeweils um 12.00, 14.00 und 16.00 Uhr in der fizza Lounge in Halle 7.0, Stand C47

Bier –neu entdeckt

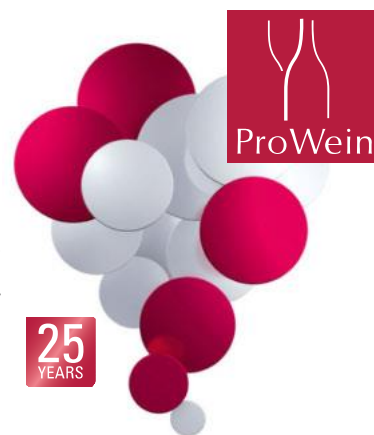
Klassische Biertrinker verblüffen die neuen Trends der Craft Beer-Szene vielleicht auf den ersten Blick – aber auf jeden Fall gibt es viel zu entdecken. So kann Bier dank der Aromenhopfung und dem Einsatz neuer Hefekulturen ebenso wie Wein ein idealer Speisebegleiter sein. Konkrete Beispiele dafür sind: Das Triple Grain Strong Ale der Brasserie Alaryk (Halle 7, Stand D 19) aus dem Süden Frankreichs, der Barley Wine von La Brasserie du Bout du Monde (Halle 7, Stand D 46) von der bretonischen Atlantikküste oder das Glaciale Imperial IPA mit einer Prise Honig der Birra Dell' Eremo aus Italien (Halle 7, Stand D 35). Riesling-Liebhaber werden beim Thema Sauerbiere fündig, wie beispielsweise mit dem Brlo Berliner Weiße (Halle 7, Stand D 31). Ein besonderer Clou ist das alkoholfreie Bier Kapitän der Hamburger Landgang Brauerei (Halle 7, Stand D 44). Die Craft Beer Revolution entdeckte die Aromahopfensorten neu. **17.3. – 19.3., jeweils um 13.00 und 15.00 Uhr in der fizza Lounge in Halle 7.0, Stand C47**

Pressekontakt:

Pressereferat ProWein
Christiane Schorn, Monika Kissing, Brigitte Küppers
Tel.: 0211/4560 –991/-543/-929
SchornC@messe-duesseldorf.de
KissingM@messe-duesseldorf.de
KueppersB@messe-duesseldorf.de

Radio / TV
Michael Vellen, Daniela Nickel
Tel.: 0211/4560-990/545
VellenM@messe-duesseldorf.de
NickelD@messe-duesseldorf.de

Weitere Informationen unter:
<http://www.prowein.de> bzw. in den sozialen Netzwerken
Facebook: www.facebook.com/ProWein.tradefair
Twitter: <https://twitter.com/ProWein>



The World's No.1
International Trade Fair
for Wines and Spirits
17-19 March 2019
Düsseldorf, Germany www.prowein.com

